02000171401940016

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ Αρ. Φύλλου 17

14 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 317718 (1)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) Εσπεριδοειδούς «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΡΚΥΡΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93, περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνο.

γ. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

2. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α) «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδας και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομαστιών καταγωγής και χαρακτηρισμών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» κα ιδιαίτερα το Παράρτημα Β' σημείο 12 του σχετικού πρωτοκόλλου.

3. Την αριθ, 2537/15.6.93 αίτηση του Αγροτοβιομηχανικού Συνεταιρισμού Νυμφών, περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης Γεωργραφικής Ενδείξεως, «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΚΡΥΡΑΣ», αποφασίζουμε:

1) Η ένδειξη «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΚΡΥΡΑΣ» προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη -Π.Γ.Ε.-, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το κούμ κουάτ που καλλιεργείται στο Νομό Κέρκυρας, εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93.

2) Την γεωγραφική ζώνη πρόλευσης και μεταποίησης του κούμ κουάτ αποτελούν τα φυσικά όρια της Νήσου Κέρκυρας.

3) Οι καλλιεργητικές τεχνικές είναι οι εξής:

α) Καταπολέμηση του ψευδοκόκκου: Γίνεται με γεωργικά φάρμακα τα οποία εφαρμόζονται πριν από την ανθοφορία σε μικρό μόνο ποσοστό δένδρων και μόνον όταν υπάρχει προσβολή.

β) Ζιζανιοκτονία: Γίνεται με μηχανική κατεργασία εδάφους.

Η ζιζανιοκτονία: με γεωργικά φάρμακα γίνεται μόνον στις περιπτώσεις έντονης εξάπλωσης ζιζανίων (αγριάδα, μαντζουράνα) η οποία πάντως είναι σπάνια.

γ) Λίπανση: Γίνεται ετησίως με σύνθετα λιπάσματα όπως το 11-15-15 και με μικρή προσθήκη αζωτούχων λιπασμάτων.

4) Η συλλογή του κούμ κουάτ γίνεται ως ακολούθως:

Συλλέγονται μόνον οι καρποί που έχουν ωριμάσει πλήρως, οι άγουροι καρποί παραμένουν στα δένδρα και συλλέγονται σε δεύτερη φάση, όταν ωριμάσουν. Η συλλογή γίνεται με το χέρι και ακολουθεί η πρώτη ποιοτική διαλογή στο περιβόλι, κατά την οποία απομακρύνονται οι τυχόν ακατάλληλοι καρποί (με στίγματα, χαλασμένοι, πράσινοι κ.λπ.). Η μεταφορά από τα περιβόλια γίνεται την ίδια ημέρα της συλλογής μέσα σε πλαστικές κλούβες. Η επεξεργασία των φρούτων στο εργοστάσιο του συνεταιρισμού γίνεται άμεσα.

5) Ποιοτικά χαρακτηριστικά νωπού φρούτου κούμ κουάτ.

Μέγεθος: 2,5 x 2,0 CM κατ' ελάχιστον

Ωριμότητα: πλήρως ώριμο

Χρώμα: ανοικτό έως σκούρο πορτοκαλί

Εμφάνιση: χωρίς στίγματα, σχήμα φρούτου ωοειδές.

6) Συσκευασία φρούτου κούμ κουάτ

Με διαλογή κατά μέγεθος και ποιότητα απομακρύνονται τα φρούτα που δεν ανταποκρίνονται στις παραπάνω ποιοτικές προδιαγραφές και στη συνέχεια συσκευάζονται σε ενισχυμένα χαρτοκιβώτια εφοδιασμένα με οπές αερισμού.

7) Επεξεργασία φρούτου κούμ κουάτ - παραγωγή κομπόστας.

Τα διαλεγμένα φρούτα πλένονται και στην συνέχεια βράζονται έως να μαλακώσουν. Τα βρασμένα φρούτα ψύχονται, πλένονται με νερό και μεταφέρονται στη γραμμή συσκευασίας όπου γεμίζονται σε γυάλινα βάζα. Στη συνέχεια προστίθεται αραιό σιρόπι, τα βάζα κλείνονται και μεταφέρονται προς αποστείρωση. Τα αποστειρωμένα βάζα πλένονται, επικολλάται σε αυτά ετικέττα και συσκευάζονται με χαρτοκιβώτια των 12 βάζων.

8) Επεξεργασία φρούτου κούμ κουάτ - παραγωγή γλυκού κουταλιού.

Τα διαλεγμένα φρούτα πλένονται και αποχρωματίζονται σε αραιό διάλυμμα κιτρικού οξέως και SO_2. Ακολουθεί ξανά πλύσιμο, με άφθονο νερό και τα φρούτα βράζονται έως να μαλακώσουν. Στην συνέχεια ψύχονται και πλένονται με κρύο νερό και προστίθεται το πρώτο σιρόπι (αραιό). Σταδιακά και σε χρονικό διάστημα πέντε ημερών αυξάνεται η πυκνότητα του σιροπιού έως τους 74 - 75° BRIX οπότε έχει ολοκληρωθεί η ζαχαρόπηξη. Το έτοιμο ζαχαρόπηκτο φρούτο στραγγίζεται και μεταφέρεται στην γραμμή συσκευασίας όπου γεμίζεται σε γυάλινα βάζα διαφόρων μεγεθών. Στην συνέχεια προστίθεται πυκνό σιρόπι 74° BRIX, τα βάζα κλείνονται, πλέονται, ετικεττάρονται και συσκευάζονται σε χαρτοκιβώτια.

9) Επεξεργασία φρούτου κούμ κουάτ - παραγωγή φρουί γλασσέ.

Η διαδικασία είναι ίδια όπως στην παράγραφο 8 έως του σημείου όπου σφραγίζεται το έτοιμο ζαχαρόπηκτο κούμα κουάτ.

Το κούμ κουάτ αυτό στη συνέχεια αγλασσάρεται, δηλαδή εμβαπτίζεται σε κατάλληλα προπαρασκευασμένο πυκνό σιρόπι και στη συνέχεια απλώνεται σε σχάρες για να στεγνώσει ο υμένας του σιροπιού που σχηματίσθηκε στην επιφάνεια του κουμ κουάτ. Τα στεγνό γλασσαρισμένο κούμ κουάτ περιτυλύγεται με σελοφάν σε ειδικό μηχάνημα και στη συνέχεια τα φακελάκια αυτά συσκευάζονται σε παραδοσιακά καφάσια διαφόρων μεγεθών.

10. ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

α) νωπό κούμ κουάτ

- ίδιες με αυτές της παραγράφου 5

β) κομπόστα κούμ κούατ

μέγεθος φρούτων 2,5 x 2,0 CM κατ' ελάχιστον

πυκνότητα σιροπιού: 12° BRIX κατ' ελάχιστον

βάρος στραγγισμένου φρούτου: 60% καθαρού περιεχομένου κατ' ελάχιστον

οργανοληπτικές ιδιότητες: γεύση καθαρή υπόξυνη

χρώμα φρούτων πορτοκαλί ανοικτό
άρωμα χαρακτηριστικό του κουμ κουάτ.

Διατίθενται στον καταναλωτή σε γυάλινα βάζα των 900, 620 και 450 γραμμαρίων.

γ) γλυκού κουταλιού κουμ κουάτ

μέγεθος φρούτων: 2,5 x 2,0 CM κατ' ελάχιστον

βαθμός ζαχαρόπηξης: 72° BRIX κατ' ελάχιστον

πυκνότητα σιροπιού: 73° BRIX κατ' ελάχιστον

βάρος στραγγισμένου φρούτου: 60% καθαρού περιεχομένου κατ' ελάχιστον

οργανοληπτικές ιδιότητες: γεύση καθαρή υπόξυνη

χρώμα πορτοκαλί
άρωμα χαρακτηριστικό του κουμ κουάτ.

Διατίθενται στον καταναλωτή σε γυάλινα βάζα των 900, 620 και 450 γραμμαρίων.

δ) φρουί γλασσέ κούμ κούατ

μέγεθος φρούτων: 2,5 x 2,0 CM κατ' ελάχιστον

βαθμός ζαχαρόπηξης: 72° BRIX κατ' ελάχιστον

οργανοληπτικές ιδιότητες: γεύση καθαρή υπόξυνη

χρώμα πορτοκαλί έως πορτοκαλί σκούρο
άρωμα χαρακτηριστικό του κουμ κουάτ.

Διατίθενται στον καταναλωτή σε φακελάκια του ενός ή δύο κούμ κουάτ τα οποία τοποθετούνται σε ψάθινα ή ξύλινα καλαθάκια των των 400, 250 και 150 γραμμαρίων.

Επί του κούμ κούατ, «ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» Π.Γ.Ε., έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής, δεν προκαλείται δαπάνη, σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317.713 (2)

Αναγνώριση της Π.Γ.Ε. βρώσιμης ελιάς «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93, περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

3. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α) «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδας και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηρισμών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» κα ιδιαίτερα το Παράρτημα Β' σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4. Την αριθ. 1/1/4.1.94 της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Άρτας - Φιλιππιάδας, περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης Γεωργραφικής Ένδειξης, «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ», αποφασίζουμε:

1) Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ»» προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη -Π.Γ.Ε.-, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές ποικιλίας Κονσερβολιά που καλλιεργείται στο Ν. Άρτας, εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και το Π.Δ. 81/93.

Η Κονσερβολιά Άρτας καλλιεργείται σε περιοχές του Ν. Άρτας με κλίμα εύκρατο, μέσο ύψος βροχής 900 - 1.000 mm ετησίως σε εδάφη με όξινη αντίδραση.

Η λίπανση γίνεται ανά διετία ή τριετία με φωσφορικά ή άλλα σύνθετα λιπάσματα και σε ετήσια βάση με αζωτούχα λιπάσματα.

- Το κλάδεμα που εφαρμόζεται είναι τριών κατηγοριών δηλαδή

α) κλάδεμα σχηματισμού ή διαμόρφωσης

β) κλάδεμα καρποφορίας

γ) κλάδεμα ανανέωσης.

- Το πότισμα γίνεται με αρδεύσεις αυτόματης τροφοδότησης όπου δεν επαρκούν οι βροχοπτώσεις.

- Στο τέλος του Χειμώνα ή νωρίς την Άνοιξη γίνεται όργωμα για την καταστροφή των ζιζανίων ή εφαρμόζουμε χημική ζιζανιοκτονία.

- Η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς και επεκτείνεται και η εφαρμογή βιολογικών μεθόδων.

- Το βάρος του καρπού κυμαίνεται από 4 έως 12gr.

- Ο πυρήνας αποτελεί 10 - 15% του όλου βάρους του καρπού.

- Ο φλοιός αποτελεί το 2 - 4% του συνολικού βάρους και το σάρκωμα το 81 - 88%.

Μεγέθη: Πράσινες 160 τεμάχια/KG
Ξανθές 170 τεμάχια/KG
Μαύρες 150 τεμάχια/KG

- Η μεταφορά του ελαιοκάρπου θα γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα των 20 - 25KG.

- Ο καρπός δεν παρουσιάζει προσβολές από δάκο ή χτυπήματα, δεν περιέχει ξένες ύλες και η συλλογή γίνεται με εργατικά χέρια.

- Ο καθημερινά συλλεγόμενος καρπός παραδίδεται αυθημερόν στα εργοστάσια επεξεργασίας όπου γίνεται ποιοτικός έλεγχος και προσδιορισμός του μεγέθους του καρπού στο χιλιόγραμμο.

Αργότερα ο καρπός οδηγείται στις πλαστικές δεξαμενές χωρητικότητας 2 - 10 τόννων όπου γίνεται η ζύμωση και η συντήρηση.

Η ωρίμανση του προϊόντος για μεν τις πράσινες ελιές διαρκεί από 20 - 60 ημέρες και για τις ξανθές και μαύρες από 4 - 5 μήνες.

Το τελικό προϊόν τοποθετείται σε πλαστικά δοχεία διαφόρων μεγεθών 2, 3, 5 και 13 χιλιογράμμων καθώς και σε λευκοσιδηρά δοχεία 5 και 13 χιλιογράμμων.

Τέλος ακολουθεί το μαρκάρισμα σύμφωνα πάντοτε με το περιεχόμενο και αναγράφεται ο αριθμός των καρπών ανά χιλιόγραμμο.

Οι συσκευασίες αυτές διοχετεύονται στην αγορά προς κατανάλωση με τον εμπορικό τύπο «χονδρολιά Άρτας» που πρόκειται για την ποικιλία ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ.

Σας προσκομίζουμε χάρτη στον οποίο είναι σημειωμένα τα όρια της γεωγραφικής περιοχής επιτραπεζίων ελαιών προστατευόμενης Γεωγραφικής ΕΝΔΕΙΞΗΣ με κυριότερες περιφέρειες Πέτα, Κομπότι, Γραμμενίτσα, Βλαχέρνα.

Ο Λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 παρ. 7 σημείο στ, του Π.Δ. 81/1993 για τις ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ» Π.Γ.Ε. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΑΡ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ» Π.Γ.Ε. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317707 (3)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Πρόελευσης (Π.Ο.Π.) για την «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΗΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την αριθ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Φλώρο Κωνσταντίνου» Φ. 8368/29.10.93.

2. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων

αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις».

3. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

4. Την υπ' αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυσικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

5. Τον Α.Ν. 1390/10.10.1938 «περί Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου κ.λ.π.» όπως τροποποιήθηκε με τον Νόμο 142/1945 και Α.Ν. 1154 της 28.3.1938.

6. Το με αριθ. 1542/17.11.93 πρακτικό της απόφασης του Διοικητικού Συμβουλίου της «ΕΝΩΣΗΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ» σχετικά με την αίτηση τους προς την Δ/νση Γεωργίας Χίου για αναγνώριση ως προϊόντων ονομασίας (ΠΟΠ) των παραγομένων υπ' αυτής αγροτικών προϊόντων.

7. Το με αριθμ. πρωτ. 1638/19.7.93 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Χίου για την θετική γνωμάτευση αυτής, σχετικά με την καθιέρωση της Μαστίχας Χίου και των προϊόντων ονομασίας προέλευσης.

8. Το Ν.Δ. 1065/17.12.71 «Περί κυρώσεως συμφωνίας Ελλάδος - Αυστρίας.

9. Τον Ν. 438/1929 για τον περιορισμό της επέκτασης της καλλιέργειας και παραγωγής της Μαστίχας Χίου, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζουμε τα κάτωθι γεωργικά προϊόντα, που παράγονται στην νήσο Χίο, ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

Α. ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

Η ονομασία «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στην Νήσο Χίο, και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Κοινοτήτων (Μαστιχοχώρια) της νήσου Χίου.

2. Η «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ) παράγεται από το αυτοφυές δένδρο, Μαστιχοφόρος Σχίνος, PISTACHIA LENTISCUS, Ποικιλία Χίου, της οικογένειας ANACARDIACEAE (Συνώνυμα - παραλλαγές: Μαυρόσχοινος ή Λαγκαδιώτης, ο Βότομος, ο Βιγλιώτης ή Μαυρουλιώτης, ο Κρεμεντινός και ο Λίβανος) και συγκεντρώνεται, επεξεργάζεται και διατίθεται χονδρικώς ή λιανικώς εντός της περιοχής της Νήσου Χίου ή στην αγορά της Ελληνικής Επικράτειας ή στην Διεθνή Αγορά.

3. Η «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ) παράγεται στο Νότιο τμήμα της Νήσου Χίου, Χωριά - Κοινότητες τα οποία και αποκαλούνται Μαστιχοχώρια, είναι δε τα ακόλουθα 24: Αγ. Γεώργιος, Αρμόλια, Βαβίλοι, Βέσσα, Βουνό, Ελάτα, Έξω Διδύμα, Θολοποτάμι, Θυμιανά, Καλαμωτή, Καλλιμασιά, Καταράκτης, Κοινή, Λιθί, Μέσα Διδύμα, Μεστά, Μυρμήγκι, Νενητα, Νεοχώρι, Ολύμποι, Παγίδα, Πατρικά, Πυργί και Φλάτσια. Απαγορεύεται η παραγωγή Μαστίχας Χίου εκτός της Διοικητικής περιφέρειας των ανωτέρω αναφερομένων Κοινοτήτων.

4. Η «Μαστίχα Χίου» έχει χρώμα ωχροπράσινο (γιατί έχει ίχνη χλωροφύλλης) μετά όμως αποχρωματίζεται και σε διάστημα που κειμένεται από 6 έως 18 μήνες παίρνει χρώμα λευκοκίτρινο, υποκίτρινο.

Η «Μαστίχα Χίου» είναι διαφανής, σαν θαμπό κρύσταλλο, έχει γεύση στην αρχή του μασήματος είναι πικρή, μετά όμως η πικράδα φεύγει. Το άρωμά της είναι ειδικό και χαρακτηριστικό του προϊόντος. Το προϊόν είναι σκληρό ο δε βαθμός σκληρότητας εξαρτάται από την θερμοκρασία της ατμόσφαιρας και το μέγεθος που έχει το δάκρυ.

5. Κατά την πρώτη και δεύτερη κατεργασία - επεξεργασία της «Μαστίχας Χίου» (ΠΟΠ) απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οποιονδήποτε χρωστικών, γυαλιστικών και συντηρητικών ουσιών.

6. Η καταπλέμηση των εχθρών - ασθενειών γίνεται από το έδαφος με χημική καταπολέμηση, ενώ προτιμάται η βιολογική όταν και εφόσον αυτή είναι δυνατή. Χημικές επεμβάσεις απαγορεύονται προ και κατά την περίοδο συγκομιδής της «Μαστίχας Χίου» (ΠΟΠ), έτσι ώστε το τελικό προϊόν που τίθεται στην αγορά να είναι τελείως απαλλαγμένο από τοξικά υπολλείμματα.

7. Η συγκομιδή της «Μαστίχας Χίου» γίνεται από τις 15 Ιουλίου έως 15 Οκτωβρίου εκάστου έτους. Η συλλογή ελέγχεται - διέπεται από τον Νόμο 4381/1929, πλην όμως η τελευταία ημερομηνία συγκομιδής μπορεί να παραταθεί για ένα δεκαπενθήμερο με άδεια - απόφαση του Νομάρχη Χίου.

8. Η ακατέργαστη «Μαστίχα Χίου» ανήκει στην Δασμολογική Κλάση (ΕΟΚ) 13019000, Διάκριση TARIC 20001 και η κατεργασμένη «Μαστίχα Χίου» στην Δασμολογική Κλάση (ΕΟΚ) 13019000, Διάκριση TARIC 20002.

9. Η «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ) παρουσιάζει την ακόλουθη ενδεικτική χημική σύνθεση και έχει τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:

1. Παρουσία: «Άσπροι» ή Κιτρινωποί κόκκοι «σαν δάκρυα)
2. Πυκνότης: 1,06
3. Σημείο Τήξης: 60 - 110
4. Βαθμός Οξύτητος: 50 - 75
5. Διαλυτικότης: Σε αιθυλικό αιθέρα, αιθυλική αλκοόλη, ασετόνη, χλωροφόρμιο, Τερεβινθέλαιον, Ζεστό Λινέλαιον, Βενζίνη, Πινένιο, Χυλένιο.

ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΧΙΩΤΙΚΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ (PISTACHIA LENTISCUS)

Αιθέριο Έλαιο (Μαστιχέλαιο)		1 - 3%
α & β Μαστιχινικόν οξύ	($C_{23}H_{36}O_4$)	4%
Μαστιχολλικόν οξύ	($C_{23}H_{36}O_4$)	0,5%
α Μαστιχονικόν οξύ	($C_{32}H_{48}O_4$)	20%
β Μαστιχονικόν οξύ	($C_{32}H_{48}O_4$)	18%
α Μαστιχορεζένη	($C_{35}H_{56}O_4$)	30%
β Μαστιχορεζένη (μαστιχίνη)		20%

Επί των ανωτέρω συνθέσεων επιτρέπεται μια μέγιστη διακύμανση της τάξεως του 20% που οφείλεται στις διαφορετικές περιβαλλοντολογικές συνθήκες, στις καλλιεργητικές τεχνικές, στην τεχνική συλλογής, κατεργασίας, αποθήκευσης και τυποποίησης του προϊόντος, καθώς και στο γεγονός ότι η«ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ» συλλέγεται σε υγρή μορφή και σταθεροποιείται με την πάροδο του χρόνου.

10. Η συνήθης συσκευασία της «Μαστίχας Χίου» (ΠΟΠ) κατά την Χονδρική και Λιανική πώληση είναι η ακόλουθη:

ΜΑΣΤΙΧΑ

ΧΟΝΔΡΙΚΗ	ΛΙΑΝΙΚΗ
Πάκκο/χαρτοκιβώτιο	Φακελλάκια 10 γρ.
Χαρτοκιβώτιο	Μπομπονιέρες 20 γρ.

Πάκκο	Κουτιά 50 γρ.
Χαρτοκιβώτιο	Κουτιά 100 γρ.
Χαρτοκιβώτιο	Κουτιά 500 γρ.

ΙΙ. ΧΡΗΣΗ: Η χρήση της ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» σήμερα είναι εκτός από μάσηση, στην μαγειρική ως μπαχαρικό και στην ιατρική και φαρμακευτική.

Β. ΤΣΙΧΛΑ ΧΙΟΥ

Η ονομασία «ΤΣΙΧΛΑ ΧΙΟΥ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από φυσική Μαστίχα Χίου, Ζάχαρη και Μαλακτικές ουσίες, στην Νήσο Χίο και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Κοινοτήτων (Μαστιχοχώρια) της Νήσου Χίου, όπως αυτές αναλυτικά αναφέρονται στην παράγραφο Α3 της παρούσης απόφασης σχετικά μετην «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ). Η «ΤΣΙΧΛΑ ΧΙΟΥ» αυτή τη στιγμή παράγεται με την ονομασία «ΕΛΜΑ» (ELMA).

2. Η «ΤΣΧΛΑ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) ανήκει στην Δασμολογική κλάση (ΕΟΚ) 17041099 και την Διάκριση TARIC 00002.

3. Η «ΤΣΙΧΛΑ ΧΙΟΥ (ΠΟΠ) παρουσιάζει τα ακόλουθα Τεχνικά Χαρακτηριστικά: είναι στερεή, σε σχήμα Μαλακού άσπρου κουφέτου, με χαρακτηριστική γεύση εκείνης της «ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ).

4. Η συεσκευασία της «ΤΣΙΧΛΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) γίνεται για με την χονδρική πώληση σε χαρτοκιβώτια των 25 πάκων που περιέχουν τις συσκευασίες της Λιανικής πώλησης. Οι συσκευασίες για την Λιανική Πώληση είναι: Κουτάκια των 2 τεμαχίων, κουτάκια των 5 τεμ., κουτάκια των 10 τεμ. και φακελλάκια των 35 γρ.

Γ. ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ

1. Η ονομασία «ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την φυσική «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) κατόπιν απόσταξης, παράγεται μόνον στην Νήσο Χίο και ειδικώτερα στα Διοικητικά όρια των Κοινοτήτων (Μαστιχοχώρια) της Νήσου Χίου, όπως αυτές αναλυτικά αναφέρονται στην παράγραφο Α3 της παρούσης απόφασης σχετικά με την «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ).

2. Το «ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) ανήκει στην Δασμολογική κλάση (ΕΟΚ) 33013000 και στην διάκριση TARIC 00000.

3. Το «ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) παρουσιάζει τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά: Είναι υγρό χρώματος άσπρου ή και κιτρινωπό και έχει γεύση και άρωμα έντονα χαρακτηριστικό όπως εκείνο της «ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ).

4. Η συσκευασία του Μαστιχέλαιου γίνεται για μεν την χονδρική πώληση σε ξυλοκιβώτια, που περιέχουν τις συσκευασίες της Λιανικής Πώλησης για δε την Λιανική Πώληση σε φιάλες των 5, 10, 20, 50, 100, 200 και 500 ml ή 1 λίτρου.

Δ. ΜΟΣΧΟΛΙΒΑΝΟ ΧΙΟΥ

1. Η ονομασία «ΜΟΣΧΟΛΙΒΑΝΟ ΧΙΟΥ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την φυσική «Μαστίχα Χίου» ΠΟΠ, το «Κολοφώνιο Μαστίχας Χίου» (ΠΟΠ), διογκωτικά τρίμματα, εμπλουτίζεται δε μα φυσικά αρώματα και παράγεται στην νήσο Χίο και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Κοινοτήτων (Μαστιχοχώρια) της Νήσου Χίου, όπως αναλυτικά αναφέρονται στην παράγραφο Α3 της παρούσης απόφασης σχετικά με την «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ).

2. Το «Μοσχολίβανο Χίου» (ΠΟΠ) ανήκει στη Δασμολογική Κλάση (ΕΟΚ) 13019000 και στη διάκριση TARIC 90000.

3. Το «Μοσχολίβανο Χίου» (ΠΟΠ) παρουσιάζει τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά: Είναι στέρεο, χρώματος συνήθως σκούρου καφέ και αποτελεί αρωματική ουσία για θυμίαμα, με έντονο άρωμα εκείνο της «Μαστίχας Χίου» (ΠΟΠ).

4. Η συσκευασία του «ΜΟΣΧΟΛΙΒΑΝΟΥ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) γίνεται για μεν την χονδρική πώληση σε χαρτοκιβώτιο που περιέχει μπομπονιέρες των 30 γρ. και σακί των 50 χιλιογράμμων, για δε τη Λιανική πώληση διατίθεται σε μπομπονιέρες των 30 γρ. ή χύμα.

Ε. ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ

1. Η ονομασία «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την «Μαστίχα Χίου» (ΠΟΠ) μετά την απομάκρυνση του Αιθέριου Ελαίου από αυτήν και αποτελεί την ρητινική ουσία της «ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ).

Το «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» ΠΟΠ παράγεται μόνον στην νήσο Χίο και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Κοινοτήτων (Μαστιχοχώρια) της Νήσου Χίου, όπως αυτά αναλυτικά αναφέρονται στην παράγραφο Α3 της παρούσης απόφασης σχετικά με την «ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ).

2. Το «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) ανήκει στην Δασμολογική Κλάση (ΕΟΚ) 38061090 και την Διάκριση TARIC 00000.

3. Το «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) παρουσιάζει τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά: Είναι στερεά ρητινική ουσία, με έντονο χαρακτηριστικό άρωμα εκείνο της «ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ), έχει χρώμα συνήθως ανοικτό κόκκινο ή καφέ ή γκρι ή συνδυασμούς πρόσμιξης των ανωτέρω χρωμάτων.

4. Η συσκευασία και εμπορία του «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟΥ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» (ΠΟΠ) γίνεται σε σάκκους των 25 και 50 χιλιογράμμων.

Κατά την συσκευασία των ανωτέρω αναφερομένων και αναγνωριζομένων προϊόντων: «ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ», «ΤΣΙΧΛΑΣ ΧΙΟΥ», ΜΑΣΤΙΧΕΛΑΙΟ ΧΙΟΥ», «ΜΟΣΧΟΛΙΒΑΝΟ ΧΙΟΥ» και «ΚΟΛΟΦΩΝΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ» ως ΠΟΠ, επί της συσκευασίας αναφέρεται υποχρεωτικά μετά το αντίστοιχο όνομα, το έτος παραγωγής, η ημερομηνία λήξης και η επεξεργασία που έχει υποστεί το προϊόν καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο Π.Δ. 81/93, άρθρο 4, παρ. 7.

Τα στοιχεία ελέγχου αποτελούνται από τα αρχικά ΧΙ (Χίος), τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας που δίδεται από την αρμόδια τοπική Δ/νσης Γεωργίας του τόπου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

Από τις διατάξεις και αποφάσεις αυτές δεν προκαλείται δαπάνη για το Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317703 (4)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) για τον προϊόν «ΜΗΛΑ ΦΛΩΡΙΝΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

2. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (Α/36/93).

3. Την αρ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

4. Την με αρ. πρ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας περί «Ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας».

5. Το με αριθ. πρωτ. ΓΕ 183/10.1.94 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Φλώρινας σχετικά με την αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης».

6. Την με αριθ. πρωτ. 14/7.1.94 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Φλώρινας, περί αναγνώρισης Προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΦΛΩΡΙΝΑΣ», αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδειξη «ΜΗΛΑ ΦΛΩΡΙΝΑΣ» ως προϊόν με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΜΗΛΑ ΦΛΩΡΙΝΑΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για τα μήλα που παράγονται στην γεωγραφική ζώνη που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια του Νομού Φλώρινας.

2. Τα ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά του Νομού Φλώρινας, χαμηλές θερμοκρασίες, υψηλή σχετική υγρασία σε συνδυασμό με τα ελαφρά αμμοπηλώδη όξινα εδάφη, το υψόμετρο 600-750 μ., τα πλούσια υπόγεια νερά, συντελούν ώστε η καλλιέργεια της μηλιάς να αποδίδει προϊόν υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών.

3. Ο καρπός μεγάλου μεγέθους, διάμετρος 60-80 χιλ., μήκος 9 εκατ. και άνω, αποκτά χρώμα βαθύ, έντονο πράσινο, κίτρινο, κόκκινο, ανάλογα με την ποικιλία και άριστα μορφολογικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η υφή, η γεύση, το άρωμα και η ανθεκτικότητα του καρπού διατηρούνται καθόλη την διάρκεια της διάθεσής του.

4. Ακολουθούνται οι παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας, για παραγωγή προϊόντος που δέχεται χαμηλές επιβαρύνσεις λιπάνσεων και φυτοφαρμάκων.

Η συλλογή του καρπού γίνεται με τα χέρια, σταδιακά, κατά τον μήνα Οκτώβριο. Η μεταφορά, συσκευασία, ψυχροσυντήρηση, γίνονται με συνεχή παρακολούθηση των γεπόνων της Ένωσης στις σύγχρονες ψυκτικές εγκαταστάσεις, διαλογητήρια της Ένωσης που μπορούν να καλύψουν το σύνολο της παραγωγής.

5. Κατά την διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος Π.Ο.Π. «ΜΗΛΑ ΦΛΩΡΙΝΑΣ» τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93. Στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος και της ονομασίας προέλευσης ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής π.χ. ΦΛ-1300-94.

6. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315778 (5)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΝΤΕΛΙΣΙΟΥΣ ΠΙΛΑΦΑ ΤΡΙΠΟΛΕΩΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτεία του και άλλες διατάξεις» (Α' 70).

2. Το Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» όπως τροποποιήθηκε με το Π.Δ. 291/93.

3. Την αριθ. 296851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β'/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

4. Την αριθ. πρωτ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας».

5. Το αριθ. 92/7.1.94 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Αρκαδίας με το οποίο εισηγείται την καθιέρωση Π.Ο.Π. για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΝΤΕΛΙΣΙΟΥΣ ΠΙΛΑΦΑ ΤΡΙΠΟΛΕΩΣ», αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδειξη «ΜΗΛΑ ΝΤΕΛΙΣΙΟΥΣ ΠΙΛΑΦΑ ΤΡΙΠΟΛΕΩΣ» ως προϊόν με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) εφόσον πληρούνται οι παραπάνω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΜΗΛΑ ΝΤΕΛΙΣΙΟΥΣ ΠΙΛΑΦΑ ΤΡΙΠΟΛΕΩΣ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την καλλιέργεια της ποικιλίας DELICIOUS ΠΙΛΑΦΑ

σε περιοχές του Νομού Αρκαδίας με υψόμετρο πάνω από 600 μέτρα, οι οποίες οριοθετούνται από τα διοικητικά όρια του Δήμου Τρίπολης και των Κοινοτήτων Αγ. Βασιλείου, Αγ. Κωνσταντίνου, Αγιωργήτικων, Αλέας, Βουνού, Γαρέας, Δάρα, Επισκοπής, Ευάνδρου, Ζευγολατιού, Θάνα, Καμαρίου, Κανδάλου, Κερασίτσας, Λιθοβουνίων, Λουκά, Μαγούλας, Μαινάλου, Μάκρης, Δαβιών, Μανθυρέας, Νεοχωρίου, Νεστάνης, Παλλαντίου, Παρθενίου, Πελάγους, Πιάνας, Πρασίνου, Πάπαρι, Ριζών, Σάγκας, Σκοπής, Σταδίου, Στενού, Στρίγκου, Τζίβας, Τσελεπάκου, Βλαχοκερασιάς, Καστρίου, Βουρβούρων, Παναγίτσας, Μεσοράχης, Άνω Δολιανών και Αγ. Σοφίας.

2. Η καλλιέργεια της ποικιλίας DELICIOUS ΠΙΛΑΦΑ στο ορεινό τμήμα της ως ανωτέρω καθοριζόμενης γεωγραφικής ζώνης σε εδάφη ελαφρώς όξινα, σε συνδυασμό με τη χρόνια εμπειρία των καλλιεργητών και την εφαρμοζόμενη παραδοσιακή τεχνική, προσδίδουν στο προϊόν χαρακτηριστικά γνωρίσματα.

3. Ο καρπός είναι μέτριος έως μεγάλος, μ.β. 220 γραμ., σχήματος κουλουροκωνικού επιμήκους. Ο φλοιός είναι πρασινοκίτρινος με άφθονα φακίδια βαθέως καστανού χρωματισμού. Η σάρκα είναι χρώματος λευκού, με υφή συνεκτική, γεύση γλυκιά, ελαφρώς υπόξινη και άρωμα μπανάνας χαρακτηριστική είναι η διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και του αρώματος μέχρι το τέλος της διάθεσης του προϊόντος.

4. Η ωρίμανση του καρπού αρχίζει τον Οκτώβριο και συγκομίζεται σταδιακά μέχρι το τέλος Οκτωβρίου, 15-20 ημέρες μετά τη συγκομιδή όλων των άλλων ποικιλιών. Μετά τη συγκομιδή οδηγείται αμέσως στις σύγχρονες ψυκτικές εγκαταστάσεις της Ε.Α.Σ. Αρκαδίας όπου διατηρείται μέχρι το τέλος της διάθεσης.

Η διάθεση αρχίζει από το Δεκέμβριο και ολοκληρώνεται τέλος Απριλίου.

5. Κατά τη διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος Π.Ο.Π. «ΜΗΛΑ ΝΤΕΛΙΣΙΟΥΣ ΠΙΛΑΦΑ ΤΡΙΠΟΛΕΩΣ» τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής, π.χ. ΤΡ - 1200 - 94.

6. Για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315775 (6)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το προϊόν «ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτεία του και άλλες διατάξεις» (Α' 70).

2. Το Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β'/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

4. Την αριθ. πρωτ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας».

5. Την με αρ. πρωτ. 725/22.11.93 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου – Β. Σποράδων «περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης του προϊόντος «ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ».

6. Το με αρ. πρ. ΔΓ. 14474/1.12.93 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Μαγνησίας σχετικά με την αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδειξη «ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ» ως προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την καλλιέργεια αχλαδιάς, ποικιλίας ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΑ στη γεωγραφική ζώνη που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων, Αγριάς, Κ. Λεχώνια, Αφέτες, Άγιος Βλάσιος, Άνω Λεχώνια, Μηλιές, Διμήνι, Βελεστίνο, Κανάλια, Ν. Ιωνία, Δράκεια, Νεοχώρι.

2. Τα ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της ως άνω γεωγραφικής ζώνης, ήπιο Μεσογειακό Κλίμα, συνδυασμένα με τα ελαφρώς όξινα πηλοαμμώδη εδάφη και την εφαρμοζόμενη παραδοσιακή καλλιεργητική τεχνική προσδίδουν στο προϊόν ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

3. Η αντιμετώπιση των ασθενειών με ελεγχόμενη χρήση, ήπιας μορφής φυτοφαρμάκων, σύμφωνα με οδηγίες του Περιφερειακού Ινστιτούτου Βόλου και η ιδιαίτερη προσοχή στα όρια τελευταίας εφαρμογής συντελούν στην ελαχιστοποίηση των προβλημάτων μόλυνση του περιβάλλοντος και των υπολλειμμάτων φυτοφαρμάκων στο προϊόν.

4. Η συλλογή γίνεται σταδιακά με τα χέρια κατά το μήνα Αύγουστο με ιδιαίτερη προσοχή λόγω της ευπάθειας του προϊόντος.

Μεταφορά, συσκευασία, ψυχροσυντήρηση γίνονται με

συνεχή παρακολούθηση των γεωπόνων της Ένωσης στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της Ένωσης.

5. Το προϊόν ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας, ευμέγεθες, με το φημισμένο σχήμα καμπάνας, με επιδερμίδα λεία, λεπτή, πράσινη, σάρκα χυμώδη, εύγευστη, υψηλής σκληρότητας, διατηρεί τα χαρακτηριστικά του καθ' όλη τη διάρκεια της ψυχροσυντήρησης και της διάθεσής του, που διαρκεί από τον Αύγουστο έως τον Απρίλιο του επόμενου έτους.

6. Κατά τη διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος Π.Ο.Π. «ΑΧΛΑΔΙΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ» τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93. Στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου, που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής π.χ. ΜΜ - 1300 - 94.

7. Για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315776 (7)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α' 70).

2. Το Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β'/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

4. Την αριθ. πρωτ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας».

5. Την με αρ. πρωτ. 808/4.1.1994 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου – Β. Σποράδων «περί αναγνωρίσεως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) του προϊόντος «ΜΗΛΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ».

6. Το με αρ. πρ. ΔΓ 9851/18.11.93 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Μαγνησίας σχετικά με την αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδειξη «ΜΗΛΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ» ως προϊόν με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ένδειξη «ΜΗΛΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ» Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται από την καλλιέργεια της ποικιλίας STARKING DELICIOUS στη γεωγραφική ζώνη που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων Ανήλιο, Μούρεση, Τσαγκαράδα, Ξουρίχτι, Νεοχώρι, Αφέτες, Μηλιές, Βυζίτσα, Άγιος Γεώργιος, Άγιος Λαυρέντιος, Δράκεια.

2. Τα ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της ως άνω γεωγραφικής ζώνης, ήπιο Μεσογειακό Κλίμα, σε συνδυασμό με τα ελαφρώς όξινα πηλοαμμώδη εδάφη και την εφαρμοζόμενη παραδοσιακή καλλιεργητική τεχνική προσδίδουν στο προϊόν ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

3. Η αντιμετώπιση των ασθενειών έγκαιρα και σύμφωνα με τις οδηγίες του Περιφερειακού Ινστιτούτου Βόλου, η χρήση ήπιας μορφής φυτοφαρμάκων, συντελούν στην ελαχιστοποίηση των προβλημάτων μόλυνση του περιβάλλοντος και των υπολλειμμάτων φυτοφαρμάκων στο προϊόν.

4. Το προϊόν έχει έντονο βαθύ κόκκινο χρώμα, χαρακτηριστικό μασουράτο σχήμα, ανθεκτική σφικτή σάρκα και είναι εύγεστο, χυμώδες, αρωματικό με λεία και στιλπνή επιδερμίδα.

5. Η συλλογή των καρπών γίνεται έγκαιρα μετά από δειγματοληπτικούς ελέγχους των γεωπόνων σε κάθε κτήμα. Η μεταφορά των μήλων και η εισαγωγή τους στα ψυγεία γίνεται αυθημερόν. Κατά τη διάρκεια της ψυχροσυντήρησης γίνεται συνεχής παρακολούθηση από τους γεωπόνους της Ένωσης. Η εξαγωγή από τα ψυγεία γίνεται μόνο όταν πρόκειται να διατεθούν στην αγορά.

6. Κατά τη διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος με τη Π.Γ.Ε. ΜΗΛΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου, που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της Γεωγραφικής ένδειξης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής, π.χ. ΠΗ - 1200 - 94.

7. Για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317701 (8)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α' 70).

2. Το Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β'/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

4. Την αριθ. πρωτ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας».

5. Την με αρ. πρωτ. ΚΗ/6876/4.1.94 εισήγηση της Δ/νσης Γεωργίας Καστοριάς σχετικά με την αναγνώριση προστατευομένης ονομασίας προέλευσης για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ», αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδειξη «ΜΗΛΑ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» ως προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΜΗΛΑ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που προέρχεται από την καλλιέργεια της μηλιάς σε όλους τους Δήμους και τις Κοινότητες του Νομού Καστοριάς και μόνο, όπως αυτός οριοθετείται από τα διοικητικά του όρια.

2. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στην ως ανωτέρω οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη είναι:

α. Κόκκινες ποικιλίες: Ρέντ Ντελίτσιους, Στάρκινγκ Ντελίτσιους, Στάρκριμσον, Γουέλσπουρ.

β. Κίτρινες ποικιλίες: Γκόλτεν Ντελίτσιους, Τζόνα Γκόλντ, Μουτσού.

γ. Πράσινες ποικιλίες: Γκράνυ σμιθ.

3. Τα ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής, κλίμα ηπειρωτικό με υψηλό εύρος θερμοκρασιών την ημέρα και τη νύκτα, το υψόμετρο 630 μέτρα και άνω και τα όξινα εδάφη, 6, 8 μέχρι 5,6 συντελούν ώστε το παραγόμενο προϊόν να έχει άριστο χρώμα, γλυκύτητα, τραγανότητα και ανθεκτικότητα. Οι διαστάσεις του καρπού είναι 65 χιλιοστά και άνω.

4. Ακολουθούνται παραδοσιακές καλλιεργητικές τεχνικές ώστε το παραγόμενο προϊόν να έχει χαμηλές επιβαρύνσεις από λιπάνσεις και φυτοφάρμακα. Η λίπανση γίνεται μετά από αναλύσεις εδάφους και φυλλοδιαγνωστική. Η αντιμετώπιση των ασθενειών γίνεται με συνεχή παρακολούθηση των γεωπόνων του τμήματος φυτοπροστασίας της Γ.Ε.Ο.Κ. Α.Ε. και της Δ/νσης Γεωργίας και με φυτοφάρμακα που διατίθενται από το φυτοφαρμακείο της εταιρείας.

Δεν χρησιμοποιείται συστηματική ζιζανιοκτονία.

5. Η συγκομιδή γίνεται σταδιακά και έχει σχέση με την ποικιλία και την περιοχή. Γίνεται πάντα με το χέρι, εφαρμόζονται κριτήρια συλλεκτικής ωριμότητας:

α. αντίσταση της σάρκας στην πίεση

β. μέτρηση των στερεών διαλυτών συστατικών (σάκχαρα)

γ. ελέγχεται το τυπικό χρώμα κάθε ποικιλίας

δ. δειγματοληπτικά γίνεται μέτρηση της εσωτερικής συγκέντρωσης του αιθυλενίου στους καρπούς.

6. Μετά τη συγκομιδή το προϊόν το αργότερο σε 24 ώρες έρχεται στις εγκαταστάσεις της Γ.Ε. Ο.Κ. Α.Ε. μέσα σε υλικά τα οποία εξασφαλίζουν τη σωστή συντήρηση και αερισμό του προϊόντος και προψύχεται σε θερμοκρασία 8-10° C. Ελέγχεται συχνά για την ποιοτική του κατάσταση. Στη συνέχεια γίνεται διαλογή για διαχωρισμό χρώματος και διαστάσεων και επιλεγμένα πλέον ο καρπός περνάει στους αποθηκευτικούς χώρους, που έχουν θερμοκρασία 0°C και υγρασία 90 βαθμούς. Από εκεί το προϊόν, καθαρό, ταξινομημένο κατά μέγεθος και χρώμα, γυαλισμένο, είναι έτοιμο για την κατανάλωση.

7. Κατά τη διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος (Π.Ο.Π) «ΜΗΛΑ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ» τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93. Στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής, π.χ. ΚΑ - 1020 - 94.

8. Για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315774 (9)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) για το προϊόν «ΜΗΛΑ ΖΑΓΟΡΑΣ – ΠΗΛΙΟΥ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτεία του και άλλες διατάξεις» (Α' 70).

2. Το Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β'/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

4. Την αριθ. πρωτ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας».

5. Την με αρ. πρωτ. 238/3.8.1993 αίτηση του ΑΓΡΟΤΙ-

ΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΖΑΓΟΡΑΣ ΠΗΛΙΟΥ, περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης του προϊόντος «ΜΗΛΑ ΖΑΓΟΡΑΣ ΠΗΛΙΟΥ».

6. Το με αρ. πρωτ. Δ.Γ. 9851/18.11.1993 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Μαγνησίας σχετικά με την αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν με την ένδειξη «ΜΗΛΑ ΖΑΓΟΡΑΣ ΠΗΛΙΟΥ» ως προϊόν με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΜΗΛΑ ΖΑΓΟΡΑΣ ΠΗΛΙΟΥ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στη γεωγραφική ζώνη που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων, Ζαγοράς, Μακρυράχης και Πουρίου που βρίσκονται στην Ανατολική πλευρά του Πηλίου.

2. Η ζώνη καλλιέργειας στις παραπάνω Κοινότητες ορίζεται από υψόμετρο 300 έως 700 μέτρα. Η ποικιλία που καλλιεργείται είναι η «STARKING DELICIOUS» και σε μικρή κλίμακα η ποικιλία «GOLDEN DELICIOUS», η οποία χρησιμοποιείται ως επικονιάστρια ποικιλία.

3. Η καλλιέργεια γίνεται σε αναβαθμίδες, λόγω της ανομοιομορφίας και του επικλινούς του εδάφους.

Χρησιμοποιούνται ως υποκείμενα σπορόφυτα της ίδιας περιοχής τα οποία έχουν εμβολιαστεί με πολύ καλής ποιότητας εμβόλια προερχόμενα από ζωηρά και υγιή δένδρα της περιοχής.

4. Η άρδευση γίνεται με κατάκλυση 2-3 φορές μέσα στην καλλιεργητική περίοδο.

5. Το κλάδεμα των δένδρων γίνεται με το χέρι, με απλά ψαλίδια κλαδέματος. Το σχήμα διαμόρφωσης είναι το ελεύθερο κυπελοειδές, με σκοπό να επιτυγχάνεται ο καλός αερισμός του δένδρου το καλοκαίρι και η έκθεση του καρπού στο φως.

Η εργασία του κλαδέματος γίνεται από το μήνα Νοέμβριο έως και το Φεβρουάριο ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες.

6. Η λίπανση γίνεται το ίδιο χρονικό διάστημα και ειδικότερα Ιανουάριο και Φεβρουάριο με βασικά λιπάσματα τύπου 11-15-15.

Γίνεται επίσης χρήση οργανικών λιπασμάτων και ιδιαίτερα κοπριάς καλά χωνεμένες κάθε 2-3 χρόνια και ασβεστώσεις των εδαφών κάθε 2 χρόνια.

7. Η καταπολέμηση των ασθενειών και εχθρών αρχίζει από τις αρχές Απριλίου. Για το χρόνο εφαρμογής των ψεκασμών ακολουθούνται οι Γεωργικές προειδοποιήσεις που εκδίδονται από το Περιφερειακό Ινστιτούτο Βόλου. Χρησιμοποιούνται φυτοφάρμακα ήπιας μορφής, ώστε να μειώνεται η μόλυνση του περιβάλλοντος και τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων στο προϊόν. Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στις τελευταίες πριν τη συγκομιδή εφαρμογές φυτοφαρμάκων (όρια τελευταίας εφαρμογής).

8. Η συγκομιδή ξεκινάει από την 20 Σεπτεμβρίου αφού γίνει έλεγχος του βαθμού ωριμότητας του προϊόντος και διαρκεί σχεδόν ένα μήνα. Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι (ένα - ένα μήλο). Τα αρίστης ποιότητας προϊόντα που συλλέγονται, συγκεντρώνονται, συντηρούνται, διαλέγονται και τυποποιούνται στα σύγχρονα ψυγεία - διαλογητήρια του Συνεταιρισμού.

9. Το προϊόν είναι ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας, ευμέγεθες με σχήμα χαρακτηριστικό μασουράτο που καταλήγει στο κάτω μέρος σε πέντε λοβούς, χαρακτηριστικό της ποικιλίας STARKING όταν καλλιεργείται σε υψόμετρο, έντονα κόκκινο χρώμα, χαρακτηριστικό του υψόμετρου και της υψηλής σχετικής υγρασίας το καλοκαίρι, υψηλής σκληρότητας με σάρκα χρώματος λευκοκίτρινου, εύγεστη, χυμώδη και υφή επιδερμίδας λεία και κηρώδη.

10. Κατά τη διακίνηση - τυποποίηση του προϊόντος, Π.Ο.Π. «ΜΗΛΑ ΖΑΓΟΡΑΣ ΠΗΛΙΟΥ» τηρούνται υποχρεωτικά οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93. Στα μέσα συσκευασίας αναγράφονται υποχρεωτικά και τα στοιχεία ελέγχου που αποτελούνται από τα δύο αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής π.χ. ΖΑ - 1500 - 94.

11. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές Κοινοτικές και Εθνικές διατάξεις.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317714 (10)

Αναγνώριση Π.Ο.Π. ελαιολάδου «ΠΕΤΡΙΝΑ» Λακωνίας

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 70 τ.Α').

β. Την απόφαση 184/27.10.93 «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου».

β. Του Π.Δ. 61/1993 «Προϋποθέσεις και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης ελαιολάδων» (ΦΕΚ 27/93 τ.Α').

2. Την αίτηση αριθ. 49/13.10.1993 του Συν/σμού Πετρίνας Λακωνίας, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη ΠΕΤΡΙΝΑ προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την περιγραφή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται απότ ην ποικιλία ελιάς «κορωνέικη, καλλιεργούμενη στα διοικητικά όρια της Κοινότητας Πετρίνας Νομού Λακωνίας, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφασή μας αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/1992 και του Π.Δ. 61/1993.

2. Η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόδαδο γίνεται σε ελαιοτριβεία των αναφερόμενης Κοινότητας που πληρεί τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο άρθρο 3 του Π.Δ. 61/1993.

3. Ο ελαιόκαρπος για παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιοδάδου Π.Ο.Π. «Πετρίνα» πρέπει να πληρεί τις εξής προϋποθέσεις:

α. Προέρχεται από ελαιώνες, στους οποίους, η καταπολέμηση του δάκου γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με βιολογικές μεθόδους ή χωρίς καμμία καταπολέμηση.

β. Η συλλογή του ελαιοκάρπου θα γίνεται με χτένια ή με τα χέρια ποτέ δεν συλλέγεται και δεν εκθλίβεται ή χαμάδα.

γ. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται σε πλαστικά τελάρα διάτρητα ή σάκκους από φυτικά υλικά, χωρητικότητας 30-50 χιλιογράμμων.

δ. Ο ελαιόκαρπος για επεξεργασία:

- δεν πρέπει να περιέχει ξένες ύλες,
- δεν πρέπει να έχει δακοπροσβολές σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.
- δεν πρέπει να περιέχει αλλοιωμένους καρπούς (σπασμένες ελιές, σάπιες κ.λπ.) σε ποσοστό μεγαλύτερο του 5%.

ε. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου στα ελαιοτριβεία γίνεται εντός τριών (3) ημερών κατ' ανώτατο όριο από της συλλογής του.

στ. Η επεξεργασία του ελαιοκάρπου γίνεται σε κλασσικά ή φυγοκεντρικά ελαιοτριβεία που διασφαλίζουν θερμοκρασίες μικρότερες από 30°C της ελαιόπαστας κατά τη μάλαξη ως και σε όλες τις άλλες φάσεις επεξεργασίας.

4. Δεν δικαιούνται της προστατευομένης ονομασίας προέλευσης Π.Ο.Π. «Πετρίνα» εξαρετικά παρθένα ελαιόλαδα που προέρχονται από ανάμειξη με ελαιόλαδα κατωτέρων ποιοτικών κατηγοριών.

5. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Π.Ο.Π. «Πετρίνα» Λακωνίας έχει χρώμα κιτρινοπράσινο χρυσίζον και ελαφρότατα πικρή γεύση κατά την βρώση που με την πάροδο του χρόνου εξαφανίζεται, αρωματικό.

6. Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα Π.Ο.Π. «Πετρίνα» πριν τη διάθεσή τους στην κατανάλωση υποβάλλονται σε φυσικοχημική ανάλυση και οργανοληπτική δοκιμασία, σύμφωνα με οδηγίες του Υπουργείου Γεωργίας.

7. Για την παραγωγή, διακίνηση και τυποποίηση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Π.Ο.Π. «ΠΕΤΡΙΝΑ» πρέπει να πληρούνται οι προϋποθέσεις του άρθρου 4 του Π.Δ. 61/1993.

8. Ο λογότυπος που προέρχεται στα άρθρα 4 και 5 του Π.Δ. 61/1993 για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα Π.Ο.Π. «ΠΕΤΡΙΝΑ» αποτελείται από τα γράμματα και τους σχετικούς αριθμούς που δηλώνουν τον αύξοντα αριθμό ετικέτας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΠΤ/αύξων αριθ. ετικέτας ....../ δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

9. Επί των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων Π.Ο.Π. «ΠΕΤΡΙΝΑ» έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Ν. 2040/92, καθώς και των Π.Δ. 61/1993 και 81/1993, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή της.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

Αριθ. 317712 (11)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτραπεζίων ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ ΒΟΛΟΥ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β) Την απόφαση 184/27.10.1993, περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/93 προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 τεύχος Α') «περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδας και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασία των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηριστικών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β', σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4. Την 806/4.1.1994 αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πηλίου – Β. Σποράδων (ΣΥΝ. ΠΕ) περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης επιτραπεζίων ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ – ΒΟΛΟΥ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ ΒΟΛΟΥ», προστατευόμενη ονομασία προέλευσης – Π.Ο.Π. – μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Κονσερβολιά που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων: Αγριάς, Κάτω Λεχώνιας, Άνω Λεχώνιας, Καλών Νερών, Αφετών, Μηλίνας, Λαύκου, Ξυνόβρυσης, Μουρεσίου, Αγίου Δημητρίου, Ανήλιου, Συκής, Δράκειας, Αγίου Λαυρεντίου, Νεοχωρίου, Καλαμακίου, Λαμπινού, Ξουριχτίου, Αργαλαστής, Τρίκερι, Προμμυρίου, Τσαγκαράδας, Κισσού, Μακρυράχης, Ζαγοράς, Πουρίου, Αγίου Βλασίου, Αγίου Γεωργίου και Μηλιών, της Επαρχίας Βόλου.

2. Η εν λόγω ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

3. Η «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ ΒΟΛΟΥ» καλλιεργείται καθ' όλο το μήκος και πλάτος της οροσειράς του Πηλίου και σε περιοχές όπου χαρακτηρίζονται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι και σε πηλοαμμώδη εδάφη.

4. Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

– μέχρι 1 μονάδα αζώτου ανά δένδρο κατ' έτος, κυρίως υπό μορφή ασβεστούχου νιτρικής αμμωνίας,

– μέχρι 0,5 μονάδες φωσφόρου ανά δένδρο, ανά διετία με τη μορφή υπερφωσφορικού,

– μέχρι 1 μονάδα καλίου σε ξηρικά εδάφη ανά δένδρο και διετία με την μορφή θειικού καλίου ή με 0,7 μονάδες καλίου σε αρδευόμενες καλλιέργειες με τη μορφή νιτρικού καλίου.

– Σε εξαιρετικές περιπτώσεις και εφ' όσον απαιτείται μπορεί να γίνει λίπανση με μικρές ποσότητες μαγνησίου και βορίου με τη μορφή βόρακα.

5. Η συλλογή του ελαιοκάρπου γίνεται με το χέρι στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσης του καρπού όταν το χρώμα του είναι μαύρο ή στο στάδιο πριν την έναρξη της ωρίμανσης όταν ακόμα ο καρπός είναι πράσινος.

6. Το μέσο βάρος του καρπού είναι 7 γραμμάρια και η σχέση σάρκας – πυρήνα είναι 6 προς 1.

7. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

8. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με διάτρητα πλαστικά τελάρα χωρητικότητας μέχρι 25 κιλών.

9. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία χτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

10. Η εκπίκριση του ελαιοκάρπου γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο για τις μαύρες ελιές σε δεξαμενές με άλμη ή με την Ισπανική μέθοδο για τις πράσινες ελιές με προσθήκη διαλύματος καυστικής σόδας στις δεξαμενες πριν την τοποθέτησή τους σε άλμη.

11. Η συντήρηση του ελαιοκάρπου μέχρι την στιγμή της κατανάλωσης, γίνεται με παραμονή σε διάλυμα άλμης 8 – 10% και υποβοηθείται από την οξύτητα που αναπτύσσεται από τον σχηματισμό οργανικών οξέων που παράγονται από ζυμώσεις και την αναεροβίωση που επιδιώκεται με καλό κλείσιμο των δεξαμενών.

12. Η «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ ΒΟΛΟΥ» διατίθεται ως τελικό προϊόν στην αγορά σε πλαστικά δοχεία των 2 κιλών, και σε πλαστικά αλλά και ανοξείδωτα μεταλλικά των 5 και 13 κιλών. Στο μέλλον πρόκειται να συσκευάζεται και σε γυάλινα βάζα χωρητικότητας λιγότερης του 1 κιλού, έχει γεύση φρουτώδη, τραγανή σάρκα, εύκολα αποσπώμενη από τον πυρήνα και χρώμα μαύρο έως μελανοιώδες για τις μαύρες ελιές.

13. Οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος συμφωνα με το μέγεθός τους είναι οι εξής:

Εμπορική ονομασία	Αριθμός καρπών ανά κιλό
SUPER MAMOUTH	91 - 100
MAMOUTH	101 - 110
SUPER COLOSSAL	111 - 120
COLOSSAL	121 - 140
GIANTS	141 - 160
EXTRA JUMBO	161 - 180
JUMBO	181 - 200
EXTRA LARGE	201 - 230
LARGE	231 - 260
SUPERIOR	261 - 290
BRILLIANTS	291 - 320
FINE	321 - 350
BULLETS	351 - 380

14. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 παρ. 7 σημείο στ., του Π.Δ. 81/93 για τις ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ ΒΟΛΟΥ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και τους δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής: ΠΗ – αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας/ δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

5. Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΗΛΙΟΥ ΒΟΛΟΥ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317705 (12)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΕΓΑΡΩΝ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

2. Το Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

3. Την αριθ. 184/27.10.1993 Απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας Φλώρου Κωνσταντίνου» Φ. 8368/29.10.1993.

4. Την υπ' αριθ. 396851/8.10.1992 (ΦΕΚ 626/Β/ 22.10.1992) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

5. Την με αριθ. πρωτ. Φ1/1720/10.12.1990 αγορανομική διάταξη 38 του Υπ. Εμπορίου σχετικά με την κυκλοφορία φυστικιών Αιγίνης και λοιπών φυστικιών με κέλυφος.

6. Το με αριθ. πρωτ. 773/10.11.1993 απόσπασμα πρακτικού του Διοικητικού Συμβουλίου του Αγροτικού Συνεταιρισμού Μεγάρων σχετικά με την αίτησή τους προς την Δ/νση Γεωργίας Δυτ. Αττικής για αναγνώριση ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.), του παραγομένου υπ' αυτού αγροτικού προϊόντος «Κελυφωτού φυστικιού Μεγάρων».

7. Το με αριθ. πρωτ. 7618/22.12.1993 έγγραφο της Δ/ νσης Γεωργίας Δυτ. Αττικής σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης του «Κελυφωτού φυστικιού Μεγάρων», αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΕΓΑΡΩΝ με την ένδειξη «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΕΓΑΡΩΝ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΕΓΑΡΩΝ» προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στην ευρύτερη περιοχή Μεγάρων και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια του Δήμου ΜΕΓΑΡΩΝ και της Κοινότητας Νέας Περάμου (Μεγάλο Πεύκο) από το είδος PISTACIA VERA, ή και PISTACIA TEREBINTHUS, ποικιλία Μεγαλόκαρπη, Αιγίνης (συνώνυμο Κοιλαράτη, κοινή Αιγίνης), Φουντουκάτη, Νυχάτη και το οποίο συγκεντρώνεται, επεξεργάζεται και διατίθεται χονδρικώς ή λιανικώς εντός της

ευρύτερης περιοχής Μεγάρων στην αγορά της Ελληνικής επικράτειας ή στη Διεθνή Αγορά.

2. Το «Κελυφωτό Φυστίκι ΜΕΓΑΡΩΝ» ΠΟΠ έχει σάρκα πράσινη και μπορεί να τίθεται στην αγορά ως ξηρό και ως νωπό.

Ως ξηρό τίθεται στην αγορά, με κέλυφος ή χωρίς κέλυφος, ως ψημμένο ή άψητο, καθώς επίσης και ως αλατισμένο ή ανάλατο ή και σε συνδυασμούς αυτών.

3. Κατά την μεταποίηση του φυστικιού Αίγινας απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οιωνδήποτε χρωστικών, γυαλιστικών ή συντηρητικών ουσιών και επιτρέπεται μόνο η χρήση κιτρικού οξέος και αλατιού (μέγιστη περιεκτικότητα αλατιού 8% και κιτρικού οξέος 2%).

4. Η καταπολέμηση των εχθρών – ασθενειών γίνεται από
το έδαφος με χημική καταπολέμηση, ενώ προτιμάται η βιολογική όταν και εφ' όσον αυτή είναι δυνατή. Χημικές επεμβάσεις απαγορεύονται κατά τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο, έτσι ώστε το τελικό προϊόν που τίθεται στην αγορά αποφλοιωμένο, να είναι τελείως απαλλαγμένο από τοξικά υπολλείματα.

5. Η συγκομιδή γίνεται γύρω στις 20 Αυγούστου ως 20 Σεπτεμβρίου εκάστου έτους. Το έδαφος στρώνεται με πάνες και το ώριμο φυστίκι πέφτει επ' αυτών με ελαφρό τίναγμα.

6. Το νωπό φυστίκι πρέπει να αποφλοιώνεται αυθημερόν και να απλώνεται για φυσικό στέγνωμα για να μην μαυρίσει. Η αποξήρανση θεωρείται ικανοποιητική όταν το ενδοκάρπιο ανοίγει εύκολα στα δύο και η ψύχα παύει να είναι ευλύγιστη και σπάει εύκολα.

Απαγορεύεται η εμπορία φυστικιών σκούρου χρώματος ή φυστικιών που φέρουν έστω και ελάχιστα ίχνη μυκητολογικών ή εντομολογικών προσβολών.

7. Απαγορεύεται η εμπορία φυστικιών με κέλυφος μικρού μεγέθους και γενικά βάρους κάτω από 100 gr/100 φυστίκια.

8. Απαγορεύεται η εμπορία τυποποιημένων φυστικιών, στα οποία το ποσοστό ανοικτά προς κλειστά είναι μικρότερο του 99%.

9. Η εμπορία των κλειστών φυστικιών επιτρέπεται μόνο όταν προορίζονται για βιομηχανική ή ζαχαροπλαστική χρήση ή όταν αυτά μετά από μηχανική αποκελύφωση τίθενται στην αγορά, για οποιαδήποτε χρήση, σαν ψύχα.

10. Το «Κελυφωτό Φυστίκι Μεγάρων» πρέπει να έχει την παρακάτω μέση χημική σύσταση πριν τη μεταποίηση:

ΠΡΙΝ ΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ - ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙΣΑ ΜΕΘΟΔΟΣ
Υγρασία	6.8% κ.β.	AOCS
πρωτεΐνες	20.3%	ΓΧΚ
Λιπαρές ύλες	52.8%	ΓΧΚ
Ξηρά ουσία	93.2%	
Αφλατοξίνες	4 PPB	AFLATEST

Η μέγιστη περιεκτικότητα αφλατοξίνης Β1 καθορίζεται σε 0,78 PB.

11. Απαγορεύεται η εμπορία του φυστικιού Μεγάρων για περίοδο μεγαλύτερη των 18 μηνών μετά την συγκομιδή τους.

12. Η συσκευασία του τελικού προϊόντος που τίθεται στην άμεση κατανάλωση είναι για μεν την λιανική πώληση σε διάφανους πλαστικούς σάκκους βάρους 200, 250, 500 και 1000 γραμμαρίων, για δε την χονδρική πώληση ή βιομηχανική και ζαχαροπλαστική χρήση, εκτός των ανωτέρω αναφερομένων, επιτρέπεται και η εμπορία σε πλαστικούς σάκκους των 5,20 και 50 χιλιογράμμων ή σε χαρτοκιβώτια με τις ανωτέρω χωρητικότητες.

Αυτοί οι όροι για την συσκευασία δεν ισχύουν για την εμπορία των νωπών φυστικιών.

13. Η μεταξύ του ψησίματος και της συσκευασίας μεγίστη επιτρεπόμενη περίοδος αποθεματοποίησης είναι εκείνη των 10 ημερών.

14. Κατά τη διακίνηση του «Κελυφωτού Φυστικιού Μεγάρων», επί της συσκευασίας αναφέρεται υποχρεωτικά το έτος παραγωγής, η ημερομηνία λήξης και η επεξεργασία που έχει υποστεί το προϊόν (ψημμένο, άψητο, αλατισμένο, ανάλατο, με κέλυφος ή ψήχα, ή συνδυασμός αυτών) καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο Π.Δ. 81/93, άρθρο 4, παράγραφος 7 τα στοιχεία ελέγχου αποτελούνται από τα αρχικά γράμματα ΜΕΓ, του αύξοντα αριθμού, συσκευασίας που δίδεται από την αρμόδια τοπική Δ/νση Γεωργίας του τόπου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

15. Η ημερομηνία λήξης του προϊόντος δεν μπορεί να υπερβαίνει εκείνη των 8 μηνών την συσκευασία, καθώς επίσης και εκείνη της παραγράφου 11 της παρούσας απόφασης.

Από τις διατάξεις, της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ